

RECEPTI, TIPS & TRICKS

FRENCH PRESS

WWW.COFFEERONIN.COM

Osnovni recept

ODNOS VODE I KAVE: 15 : 1

TEMPERATURA VODE: 95 C

VRIJEME KUHANJA: 4:00 MINUTA

FINOĆA: GRUBO

Savjeti koje ovdje možete pronaći su podijeljeni na "**Osnovno**" i "**Napredno**". Ako ste potpuno novi u French Pressu, započnite s osnovnim savjetima jer će vam oni pomoći da odmah napravite dobru šalicu kave. Nakon što stvorite dobre temelje, pogledajte napredne savjete za isprobavanje što vam najbolje paše.

1. Koristite vagu za mjerenje kave i vode

Kupite vagu! Preciznost je ključna za ponavljajuće rezultate.

2. Kupite dobar mlinac

Nabavite dobar mlinac. Uz isprobavanje s vremenom jasno razumijete igru s finoćom mljevenja i kako ona utječe na ekstrakciju. Uložite u mlinac koji će vam omogućiti da postignete pravu granulaciju kave.

3. Koristite srednju do grubu finoću

Nikako ne sameljete kavu previše fino ili kupujte fino smljevenu. To je česta pogreška kod French Pressa. Pogrešna veličina mljevenja stvorit će znatno mutniju i gorču šalicu.

Osnovni savjeti

Počevši od gore navedenog recepta, primijenite ove osnovne tehnike kako biste najbolje iskoristili svoj French Press. Ne zaboravite biti precizni i dosljedni kada slijedite savjete. Ovo će stvoriti razumijevanje osnove kuhanja kave tako da možete kasnije isprobati varijacije. Što nas vodi do prvog savjeta:

RECEPTI, TIPS & TRICKS

FRENCH PRESS

WWW.COFFEERONIN.COM

4. Koristite kvalitetnu vodu

Koristite kvalitetnu vodu i pravi omjer vode i kave. Koristite stolni omekšivač / filter za vodu.

5. Upotrijebite dovoljno kave

Ljudi često imaju neproporcionalnu količinu kave, a to rezultira u loše pripremljenoj kavi.

6. Ugrijte French Press prije kuhanja

Prije kuhanja i posluživanja kave zagrijte French Press i šalice kave vrućom vodom.

7. Koristite vruću vodu, ali ne kipuću

Temperatura vode ključna je za stvaranje dobre šalice, bez obzira na tehniku pripreme. Ne koristite nikad kipuću vodu. Upotrijebite termometar da dosegnete taj raspon od 90-95 C.

8. Kavu na početku prelijte malom količinom vode za „bloom“

Našim postupkom kavu prethodno namočimo (blooming) malom količinom vode kako bismo nakon 30 sekundi započeli pripremu. Za bloom koristite oko 20% svoje vode.

9. Izlijte svu kavu iz French Pressa nakon ekstrakcije

Uvijek izlijte kavu iz French Pressa odmah nakon kuhanja, kako kava ne bi nastavila ekstrahirati.

10. Svaki put očistite svoj French Press

Uložite u deterdžent za čišćenje koji je specifičan za kavu i namočite metalni filter u njega svaki tjedan. Ne možemo naglasiti čistoću dovoljno i čini se da se to previđa u mnogim tutorialima.

11. Zapišite svoj recept

Standardizirajte svoj omjer, mljevenje i vrijeme kuhanja. Jednom skuhaite i probajte. Prekiselo? Sameljite kavu nešto finije ili miješajte deset sekundi na početku i na kraju ciklusa kuhanja. Pregorko? Sameljite kavu grublje ili nemojte miješati uopće! Igrajte se!

RECEPTI, TIPS & TRICKS

FRENCH PRESS

WWW.COFFEERONIN.COM

Napredne tehnike

Nakon što dobro razumijete osnovni recept i savjete, eksperimentirajte s nekoliko ovih naprednih tehnika. Ipak ih nemojte koristiti odjednom; isprobajte jednu po jednu tehniku da kužite njihov utjecaj na završnu šalicu.

12. Koristite grublje mljevenu kavu s dužem vremenom pripreme ili finije mljevenu i kraće vrijeme pripreme

Ne bi uvijek French Press trajao 4:00 minute isplati se isprobati malo finije mljevenu kavu uz kraću ekstrakciju.

13. Probajte se riješiti jako grubih ili sitnih komadića kave.

Pokušajte koristiti jednom specijalni strainer za kavu ili bilo koje sito i tako se riješiti vrlo grubih komadića kave. To se možda čini kontraproduktivno za French Press jer on baš zahtijeva grubo mljevenu kavu - ali nije. Time smanjujete razliku između komadića mljevene kave. Cilj je ravnomjerniji rezultat. Isto tako, ako imate pristup vrlo finom situ, bilo bi još korisnije se riješiti jako finih komadića.

14. Kavu promiješajte odmah nakon ulijevanja vode

Promiješajte kavu u vodi prije postavljanja metalnog sita na French Press. To pomaže cjelokupnoj ekstrakciji i također olakšava stiskanje.

15. Miješajte više puta tijekom kuhanja kave

Pokušajte primijeniti nekoliko miješanja: energično na početku pripreme kako biste pomogli bržem oslobađanju plinova i boljoj ekstrakciji. Zatim dodajte drugo, nježnije miješanje nakon nekog trenutka kako biste uključili u ekstrakciju i one plutajuće velike komadiće. Tada vrlo brzo lagano miješanje prije nego što stisnete sito, to pomaže da i finiji partikli prolaze sito.

16. Skinite vrh prije stiskanja

Razbijte koru koju vidite na vrhu i skinite ili povucite sve one što pluta na vrhu kave oko 10-20 sekundi prije nego što pritisnete sito. Dobit će te čistiju šalicu.

RECEPTI, TIPS & TRICKS

FRENCH PRESS

WWW.COFFEERONIN.COM

17. Dvaput razbijte koru

Dvaput razbijte koru. Prvi put unutar prvih 30 sekundi na pola napunjenom French Pressu. Drugi put nakon što se French Press napuni skroz i još nekih 30 sekundi.

18. Ne koristite metalni filter ili ne stišćite uopće

Neka sva kava sama od sebe legne na dno French Pressa. Isprobajte metodu Jamesa Hoffmana po kojoj on pusti da se sve spusti na dno kao kod Cuppinga.

19. Upotrijebite specijalni papirnati filter

Za uklanjanje sitnih čestica koristite papirnate filtre posebno izrađene za French Press.

20. Napravite kavu bez kofeina sa svojim French Pressom

Kao što svi znamo, doista je teško dobiti dobru specialty coffee bez kofeina. Procesom dekofeinizacije uklanjaju se ulja i arome, kao i kofein, ostavljajući blijedu šalicu iza sebe. Do neke točke možemo sami dekofeinizirati kavu pomoću French Pressa. Nalijte dovoljno vruće vode da pokrijete smljevenu kavu u French Pressu. Neka ekstrahira neko vrijeme, probajte za početak 1 minutu. Pritisnite metalni mrežni filter i odlijte vodu. Kako je kofein dobro topljiv u vodi, već bi ga ovaj prvi potez trebalo dosta osloboditi. Zatim dodajte još vode u French Press i ekstrahirajte kao i obično. Voila! Kava s manje kofeina. Ovaj prvi potez možete i ponoviti još jednom ali budite svjesni da i još više arome gubite.

21. Nalijte kavu kroz papirni filter nakon kuhanja.

Filtriraj! Eksperimentiraj s pripremanjem French Pressa tako da nakon običajnog procesa kuhanja pustite kavu kroz papirnati filter kako biste dobili još čišću šalicu kave.